



AgEcon SEARCH
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search

<http://ageconsearch.umn.edu>

aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

Spanyolul tanul a magyar mangalica!

TÖRÖK ÁRON

Kulcsszavak: mangalica, hungarikum, serrano sonka, őshonos állat.

ÖSSZEFOGLALÓ MEGÁLLAPÍTÁSOK, KÖVETKEZTETÉSEK, JAVASLATOK

A sonkákat gyártó spanyol vállalat felismerte a mangalicában rejlő lehetőséget, azt, hogy a mangalica zsiradékkal finoman átszótt húsának összetétele nagymértékben hasonlít annak az ibérico sertésfajtának a húsához, amiből a termékeiket gyártják. A spanyolok felvásárolták az állatok számukra értékes részeit, s hazánkban egyre többen fogtak ismét a mangalica tartásába. Az 1990-es évek második felétől kezdve a mangalica reneszánszát éli. Egyre több hazai húsüzem kezdett ismét mangalicát feldolgozni, önálló mangalica termékcsaládokkal megjelenve a piacokon. A mangalicák törzskönyvezését az újra megalakult Mangalicatenyésztők Országos Egyesülete végzi, s csak az a sertés nevezhető mangalicának, amelyről az egyesület igazolást ad.

A MANGALICÁRÓL TÖMÖREN

József nádor kisjenői uradalmában a szerbek híresen zsíros sumadia sertését keresztezték a szalontai és bakonyi sertésekkel. Az eredmény annyira kedvező volt, hogy az 1850-es évek végére létrejött a mangalica fajta. A kisjenői uradalomból származó tenyészállatok szinte kapkodták az uradalmak szerte az országban, s majdnem minden nagyobb tenyészetben megtalálható volt a kisjenői vérvonal. A viszonylag rövid időszak alatt olyan sertésfajta jött létre, amelyik kiválóan alkalmazkodott a hazai viszonyokhoz, s igazi magyar fajtává vált (Bodó, 2000).

Egészen az 1940-es évek végéig a mangalica dominanciája megkérdőjelezhetetlen volt a hazai sertéstenyésztésben. (Az 1884. évi állatösszeírás szerint már a sertésállomány 90%-át a zsírsertés mangalica adta.) Ezt a közel egy évszázados intervallumot nevezik a mangalica arany korszakának is (Szabó, 2002).

A mangalica a példátlan „sikerét” annak köszönhetette, hogy tökéletesen megfelelt a kor táplálkozási igényeinek. A nehéz fizikai munkát végző városi munkások mel-

lett a vidéki emberek is táplálékként elsősorban a szalonnát és a különböző zsírtermékeket igényelték. Vidéken a napszámot sokáig gyakran szalonnában fizették. A mangalica rendkívül magas arányban (vágótömegének 70%-a) képes fehérárut termelni. Emellett még a kukoricának a korbán tömegtakarmányként való elterjedése is segítette a mangalica népszerűségét, hiszen ezzel a korábbiaknál gyorsabban és hatékonyabban lehetett felnevelni az állatokat.

Bár a mangalica híres volt nagyfokú igénytelenségéről és ellenálló képességéről, a századfordulón beindult nagyüzemi sertéstenyésztés a mangalicát is bevonta az ipari méretű termelésbe. Hatalmas sertéshizláló telepek alakultak szerte Magyarországon, ezek közül is a legnagyobbak Budapest környékén: Nagytétényben és Kőbányán több tízezres férőhellyel. A sertéstelepek köré kialakult a szükséges infrastruktúra is: gabonaraktárak és malmok az állatok etetéséhez, vasúti rakodók, dokkok az állatok szállításához. Érdekességképpen a Kőbánya-Kispest Alsó és Felső vasútállomások megépítésükkor a kőbányai hizlalda egy-egy sertésfelhajtó-

jának készültek. Az egyik kőbányai hizláló, *Schuster János* alapította meg az *Első Magyar Sertéshizláló és Kölcsönélőlemező Társaságot*, amely fontos szerepet játszott a terület fejlesztésében (Kovács, 2006).

A századforduló előtt már évente akár egymillió állat is megfordult a magyar vághidakon, az elsődleges kiviteli célpont pedig Németország volt. Az 1895-ös sertéspestis jelentősen visszavetette az ágazatot, s a mangalica már soha nem tudta elérni a járvány előtti szintet. (A Szerbiából a kőbányai telepre importált sertésekkel behurcolt járvány közel húsz évig tartott, s a becslések szerint megközelítőleg 4,5 millió sertés pusztult el ezalatt hazánkban, melynek 95%-a mangalica volt.)

Kissé megkétszerezve, csak 1927-ben alakult meg a *Mangalica Tenyésztők Országos Egyesülete* (MOE), melynek elsődleges feladata a mangalica törzskönyvezése volt (Szabó, 2003). Ennek azért volt nagy jelentősége, mert ezt megelőzően nem volt tudatos, központilag irányított mangali-

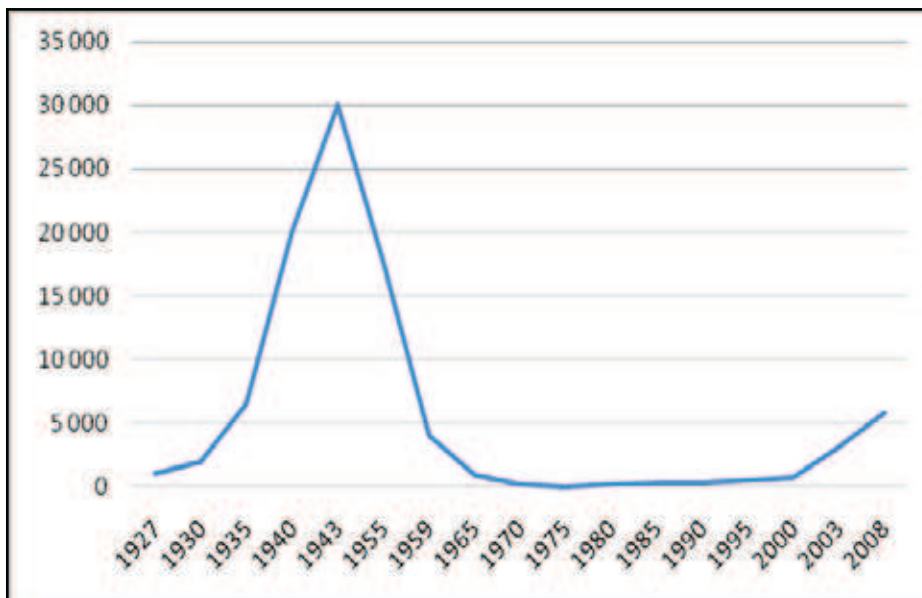
canemesítés. Sajnos a céltudatos tenyésztéshez szükséges feltételek akkorra jöttek csak létre, amikor a fajta már túljutott zenitjén.

Bár a világháborúk ugrásszerűen megnövelték a keresletet a zsírsertések iránt, a polgárosodó társadalmak étkezési szokásaiban változások történtek. A fogyasztók más minőségű élelmiszereket, s mindezekelőtt leginkább több húst kívántak, így a mangalica napjai meg voltak számlálva.

A második világháború előtt az ellenőrzött mangalica kocák száma még elérte a 30 000-et, azonban a háború után már csak 17 000-re tudott visszakúszni ez a szám (1. ábra). Az igazán nagy probléma az 1960-as években kezdődött, amikor az állomány 1000 példány alá csökkent, s az 1970-es évekre szinte teljesen átadta a helyét a modern, hústípusú fajtáknak. Az egykoron világhírű magyar zsírsertést a teljes kihalástól az 1973-as miniszteri rendelet mentette meg, amely a fajtát védetté nyilvánította, s génrezervátumokban őrizte.

I. ábra

Ellenőrzött mangalica kocák száma Magyarországon



Forrás: saját szerkesztés, MOE alapján

A mangalica állomány 1991-re 198 darabra csökkent. Így szinte a huszonegyedik órában sikerült a fajta tenyésztőinek egy olyan piaci rést találniuk, amely rövid időn belül gyökeresen megváltoztatta a mangalica helyzetét. Ebben az évben a stabil ibériai piacokkal rendelkező spanyol sonkagyár potenciális alapanyagként kezdte el vizsgálni a mangalicát (*Egri, 2002*). A *Jamones Segovia S.A.* serrano sonkagyár vezetői már évek óta kutattak világszerte olyan feketekörmű zsírsertés után, amely márványozott húsával az őshonos spanyol ibérico sertés mellett a vállalat termékeinek alapanyagává válhatott volna, s melynek előállításának költsége alacsonyabb, mint az ibéricóé Spanyolországban. A mangalica megfelelt ennek az igénynek, s húsa tökéletesen alkalmas a méltán világhírű serrano sonka előállításához.

Együttműködés keretében a 95%-ban a spanyol fél által tulajdonolt *Olmos és Tóth Kft.* jött létre, amely mind a mai napig központi szerepet tölt be a hazai mangalica tenyésztésében. Kezdetben problémát jelentett a megfelelő állatalapanyag beszerzése a mangalicák nagyon alacsony létszáma miatt, ezért a vállalat saját génmegőrző központot hozott létre az egyik telepén, hogy ezáltal is biztosítsa az utánpótlást. A sertéseket Magyarországon nevelik fel, majd levágás után az értékesebb részeket (karaj, lapocka és a sonkák) elszállítják Spanyolországba továbbfeldolgozásra, a többi részt (leginkább töltelékárúként) pedig itthon készítik és értékesítik. A spanyol fél számára a mangalica húsa a magyar munkaerőbérek és a takarmányárak mellett a szállítási költséggel együtt is jelentősen olcsóbb, mint a spanyolországi beszerzés. Az egyre növekvő mennyiségű spanyol igényeket a már említett spanyol-magyar vegyesvállalat egyedül már nem tudja kielégíteni. Így fordulhatott elő az a magyar mezőgazdaságban oly ritkán jellemző helyzet, hogy egy őshonos magyar állatfajta a XXI. századra piaci alapokon

megújul, és tenyésztése éles versenyhelyzetben is kifizetődővé válik.

A MANGALICA GAZDASÁGOSSÁGI ÉRTÉKELÉSE

A mangalica tipikus zsírsertés, sőt elmondható, hogy a világrekordot jelentő 78,9%-os fehéráru-kihozatal egy mangalicához fűződik. *A mangalica sokkal kevesebb húst termel, mint a modern húsertések, azonban a zsírja és szalonnája sokkal lágyabb és emészthetőbb, mint más fajtáké (Márai, 2004a)*. A mangalica húsa nagy mennyiségű, intramuszkulárisan eloszlott, azaz az izomszöveteket finoman átszótt zsiradékot tartalmaz. Ez a szakemberek által márványozottságnak nevezett tulajdonsága biztosítja, hogy a mangalica hús elkészítve sokkal omlósabb és porhanyósabb, mint az intenzív tartással gyorsan felhizlalt sertéseké, utóbbiak „vizezett” húsa a mangalica mellett rosszabb minőségűnek tűnik. *A mangalica húsa leginkább steakek és minőségi sonkák készítésére alkalmas (Halmy, 2006)*. A mangalica húsának ízletessége mellett még másik előnye, hogy genetikailag meghatározott módon nagyobb mennyiségű mikroelemet (vas, réz és cink) és vitamint (elsősorban különböző fajtájú B-vitaminok) tartalmaz (*Ender, 2002*).

A mangalica lassan növekvő, extenzív jellegű fajta. Kezdetekben leginkább legeltetéssel nevelték, de intenzív takarmányozással jelentős eredményt értek el. *Csáky Ferenc* – a volt kőbányai sertéshizlalda egykori vezetője – az 1920-as években az úgynevezett expressz-hizlalással lényegesen javította a mangalica mutatóit, ami azonban a húsertések mellett kevésnek bizonyult.

A húsertések már hat hónapos korukra elérhetik a meghatározónak számító 105 kg-os vágósúlyt, s ezalatt 25-30%-os fehéráru mellett 50-55%-os színhús-kihozatalt produkálnak (a fennmaradó részt az állat csontozata teszi ki). Ehhez képest

a mangalicák a fent jelzett súlyt csak egy év alatt érik el, s emellett a színhúskihozataluk 35-40%, a fehéráru pedig 45-50%-os érték körül mozog (Ender, 2002). Ha ehhez hozzávesszük, hogy a mangalicáknál ideálisnak tartott 130-160 kg-os vágósúlyt csak másfél-két év alatt érik el, belátható a mangalica jelentős hátránya.

A fent említettek miatt a XX. század elejétől folyamatosan folytak kísérletek arra vonatkozóan, hogyan lehetne a mangalica paramétereit javítani. Több kutatás is bebizonyította, hogy a jobb táplálóanyag-ellátás nem javítja szignifikánsan a hizlalási eredményeket, valamint az állatok beltartalmi értéke sem változik. A kísérletek bizonyították, hogy a mangalica hizlalása azzal tehető gazdaságosabbá, ha a takarmányon „spórolnak”, vagyis olcsóbb komponensekből állítják össze a takarmányt, zöldtakarmányokból, ipari melléktermékekből stb.

A mangalica egy-egy fialáskor átlagosan 5-6 utódot ellik, s bár feljegyeztek 10-nél nagyobb alomszámot is, ezek ritkaságszámba mennek. Összevetve ezt a modern fajták 10-en felüli átlagával (jellemzően 10-12-es alomszám), a mangalica alulmarad (1. táblázat).

A kisebb alomszám alapvetően még nem jelent hátrányt, hiszen a kevesebb malac kisebb stresszhatásnak kitett, s így a malachullás aránya is szignifikánsan alacsonyabb lehet. Azonban mivel a mangalica növekedési üteme lassabb, a kocaforgó is elnyúlik, s jellemzően a két év alatt három fialás eredményez a mangalicáknál olyan tartható ütemet, amelyet az anyakocák is bírnak, s mindemellett a malacok is életképesen jönnek a világra. Éppen ezért a mangalica termékeknek olyan piaci pozíciót kell megcélozniuk, ahol a vásárlók hajlandóak megfizetni a hosszabb ideig tartó, azonban magasabb minőségű termelési folyamatot (Gundel, 2004).

I. táblázat

A mangalica és a húsertés főbb paramétereinek összehasonlítása

Mangalica		Húsertés
5-6	Szaporaság (db)	10-12
13	Nevelési idő (hónap)	6
130	Vágási súly (kg)	100
40	Szalonnvastagság (mm)	20
28	Izomvastagság (mm)	46
37	Színhús (%)	52
420-460	Gyarapodás (g/nap)	530-560
4,6-5,2	Takarmányhasznosítás (kg/kg)	2,8-3,9

Forrás: saját szerkesztés

Ha megvizsgáljuk a feldolgozott húskészítmények árát (Török, 2010), akkor megállapítható, hogy a mangalicából készült élelmiszerek többé kerülnek, mint a hagyományos húsertésekből készültek. Ezek szerint a fogyasztók hajlandóak akár kétszer annyit is fizetni az effajta termékekért, ami jelentős felárnak tekinthe-

tő. A legnagyobb különbség (225%) a sonkaféléknél tapasztalható, míg a differencia a tepertőknél a legalacsonyabb (29%). A mangalica „sikerét” tehát annak köszönheti, hogy a belőle készült termékeket (amelyek többnyire nem a hétköznapi fogyasztás élelmiszereit jelentik) a kereslet magasabb áron is hajlandó felvenni, ez-

által kompenzálva a termék előállításánál keletkező hátrányokat. A jelentős különbségek ugyanakkor csak a feldolgozott termékekre jellemzők, hiszen az élőállat-felvásárlás esetében a mangalica árprémiuma mindösszesen 10-15% körül mozog.

TÉVHITEK A MANGALICÁVAL KAPCSOLATBAN

A mangalicával kapcsolatban az elmúlt években több tévhit is kialakult. Elsősorban a mangalica húsának élettani hatásával kapcsolatban jelentek meg téves elképzelések. Ezek szerint a mangalica húsának nagyon kicsi a koleszterintartalma, sőt egyesek egészen odáig elmentek, hogy a mangalica zsírja koleszterinmentes, egyenesen egészséges. A közelmúltban számos laboratóriumi vizsgálat készült, hogy kiderítse a pontos igazságot ezzel kapcsolatban (Gundel, 2006b).

A kísérletekben mangalica és modern húsertésekből vett mintákat hasonlítottak össze. A különböző állatokat ugyanazzal a táppal etették, s ugyanakkora súlynál vágták le, hogy a külső feltételek teljesen azonosak legyenek. (Ugyanazt a 115 kg-os vágósúlyt a mangalicák közel 75%-kal több idő alatt érték el.) A vizsgálatok szerint a mangalicák izomszöveiben sokkal nagyobb volt a szárazanyag-tartalom, s ezzel együtt a zsír mennyisége is. A telített zsírsavak aránya közel azonos volt a két típusú állatban, míg az egyszerűen telítetlen zsírsavak (pl. olajsav) aránya a mangalicában, a többszörösen telítetleneké (pl. linolsav) pedig a modern fajtában volt nagyobb (Radnóczy, 2002). A modern, egészséges táplálkozás alapelvei szerint a telített zsírsavak bevitelét csökkenteni kell, s az egyszerűen és többszörösen telítetlen zsírsavakat kell preferálni. Ezek szerint és a fentiek tükrében a mangalica húsának zsírtartalma s koleszterinszintje nem kedvezőbb, mint a modern fajtáké, emellett azonban a „jó ko-

leszterin” magasabb arányban fordul elő a mangalicában (Szabó, 2006).

A különböző vitaminok és mikroelemek koncentrációja a mangalica húsában szignifikánsan nagyobb, s ez független a felhasznált takarmányoktól. Ez azt mutatja, hogy a mangalica ilyen irányú mikroelem- és vitamin-felhalmozása genetikailag meghatározott.

Összefoglalva tehát elmondható, hogy a mangalica húsának az emberi egészségre gyakorolt hatásával kapcsolatos nézetek többsége hibás. A mangalica húsa se nem rosszabb, se nem jobb, mint a modern sertésfajtáké, hanem más. Éppen ezért a mangalica húsának fogyasztása kitűnő élvezeti értéket biztosít, s mérsékelt fogyasztása beleilleszthető a modern táplálkozási rendbe is (Gundel, 2006; Lugasi, 2006).

A termékkel kapcsolatos marketingnek a mangalica termékek fogyasztóiban azt célszerű tudatosítania, hogy más terméket vesznek, mint ha hagyományos sertéshúst vásárolnának.

A MANGALICA VERSENYKÉPESSÉGÉNEK HÁROM PILLÉRE

A mangalica ágazat eredményességét az ibériai kereslet, a falusi turizmus és a bioélelmiszerek kereslete alakítja.

A spanyol serrano sonkaipar

A spanyol serrano sonka az olasz páрмаi sonka mellett talán a leghíresebb, sertéshúsból előállított, érlelt húskészítmény. A serrano sonkát Spanyolországban már évszázadok óta készítik, s 1999 óta az Európai Unió is a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségét szabályozó minőségügyi politikája részekén spanyol Hagyományos és Különleges Terméknek (HKT) ismeri el. A HKT termékek legfontosabb jellemzője az, hogy szemben más kategóriákkal, ezt a jelzöt minden olyan termékre lehet használni,

amely a szabályozás során rögzítésre kerülő leírásnak megfelel, azaz még csak jogi akadálya sem lehet annak, hogy a Magyarországon tenyésztett mangalicákból készült termékeket serrano sonkaként hozták forgalomba.

A hosszú idő óta Spanyolországban előállított serrano sonka alapanyaga a mangalicához nagyban hasonló, szintén fekete körmű (spanyolul „pata negra”) ibérico fajta. Ezen ibériai állatok is zsírsertések, melyek lehetővé teszik az egyedi eljárásban való feldolgozást. A feldolgozási folyamat során a nyers sonkákat először is tíz-tizenkét napra tengeri sóba forgatják, majd ezután lemosásuk és három hónapra érlelőkamrába kerülnek. Itt kizárólag a hőmérséklet, páratartalom és légmozgás szabályozásával befolyásolják a sonkák érését. Ezután következik az úgynevezett izzasztás, amikor is három hétre egy 30 °C körüli hőmérsékletű kamrába kerülnek, ahol is a megolvadó zsír teljesen átjárja a sonkákat. A menet közben kialakuló felületi nemes penész pedig évekre konzerválja a belső részeket. Az így előkészített sonkákra ezek után már csak az érlelés vár, még legalább tizennyolc hónapot, de akár két évet is eltöltenek a nyitott ablakú csarnokokban, ahol a helyi mikroklíma száraz levegője teszi tökéletessé az ízeket.

Spanyolországban a sertéságazat is kiemelt szerepű, hiszen az ország öt legfontosabb nemzetgazdasági ágának az egyike, éves szinten több mint 19 milliárd eurós értéket előállítva, ami az egész spanyol élelmiszeripar 20%-át jelenti¹. A serrano sonkákat is magában foglaló érlelt sonkák ennek a sertéságazatnak mennyiségben a 19,5%-át, értékben pedig a 34,5%-át teszik ki, azaz Spanyolországban is elsősorban a prémium szegmensben találhatóak ezek a termékek. Az *Alimarket (2010)* adatai alapján Spanyolországban 2010-ben ösz-

szesen 17 167 tonna serrano sonkát készítettek, melynek piaci értéke közel 450 millió euró volt.

A Magyarországon levágott sertések sonkáit és a karajt fagyasztva szállítják a hazánktól 3000 km-re lévő Segoviába, ahol is a Jamones Segovia S.A. gyára található. Itt már évszázadok óta készül a világ legjobb minőségű sonkáinak egyike, a tengerszint felett 1500 m-en fekvő komplexumban minden adott a minőségi termeléshez. A vállalat ugyanakkor spanyol viszonylatban nem számít a nagyok közé, a 25-26 millió euró éves árbevételével (a 70-80 alkalmazottal üzemelő gyár éves szinten 3500-4000 tonna árut, közte sonkát állít elő) nem kerül be az első ötven vállalat közé ebben a szektorban (*Alimarket, 2010*). A spanyol gyártó kínálatában a mangalicából készült termékek külön termékcsaládot alkotnak, s mangalica név alatt kerülnek forgalomba.

Jelenleg a magyar mangalica tenyésztés motorjának mozgatórugója egyértelműen a spanyol kereslet. A legnagyobb magyarországi mangalica integrátornak számító *Olmos és Tóth Kft.* vágóhídi mangalica termékeinek fele Magyarországon értékesül, emellett pedig mintegy 1000 tonna exportra kerül, elsősorban Spanyolországba. A képet még jobban árnyalja az a tény, hogy pillanatnyilag Magyarországon mangalicából nem készül igazán prémiumtermék, s noha több hazai húsüzem is rendelkezik saját gyártású mangalica termékcsaláddal, ezeket elsősorban a fajlagosan olcsóbb termékek teszik ki (*Zelenák, 2006a, 2006b*).

A fent leírt helyzet több veszélyt is hordoz magában. Egyrészt a kihalás szélére az elmúlt két évtizedben elkerült fajta hosszú távú stabilitását az teremtené meg, ha Magyarországon és a szomszédos országokban is kialakulna a fizetőképes ke-

¹ http://www.aice.es/v_portal/apartados/pl_basica.asp?te=7 (2011. január 23.)

reslet a legfontosabbnak számító mangalica (prémium-) termékekre. Másrészt a jelenlegi exportvezérelt termelés nem kellő mértékben diverzifikált, Spanyolország egyértelműen domináns piacnak számít, csak egy-két távol-keleti országba (Japán és Kína) kerül még értékesítésre mangalica termék. Egy, a spanyol piacot érintő esetleges összeomlás beláthatatlan következményekkel sújtaná a mangalica ágazatot. A spanyolországi értékesítések további veszélye mindezek mellett az is, hogy az jelenleg szinte teljes egészében egyetlen vállalaton keresztül valósul meg. Ennek a spanyol viszonylatban kisméretű vállalkozásnak az összes kockázata pedig jelenleg közvetetten szinte az egész magyar mangalica ágazatra veszélyt jelenthet.

Falusi turizmus – előnyben a kistermelők

A falusi turizmus elsődleges célja, hogy a vendégeknek úgy nyújtsanak különböző szolgáltatásokat, hogy eközben a vidék kultúrtáj jellegét megőrzik és ápolják. A mangalica pedig, amely évszázadokon keresztül a vidéki élet elengedhetetlen része volt, tökéletesen illeszkedik ehhez a képhez. A falusi turizmusnak a mangalicák tartása tehát kézzelfogható pluszt jelent, hiszen a vendégek értékelik azt, ha megismerhetik ezen őshonos állatokat, s az asztalukon találva közvetlen anyagi bevételt jelentenek a vendéglátónak.

A falusi turizmus mellett nagy könnyebbséget jelent a szabályozási oldalon megjelent könnyítés, miszerint az őstermelők a saját maguk által előállított (mangalica) élelmiszereket közvetlenül értékesíthetik a fogyasztók számára. Mindemellett napjainkban megfigyelhető az a tendencia is, hogy egyre több vidéki szálloda tart mangalicát, elsősorban természetesen reprezentatív célból. Ezek a néha akár sokcsillagos szállodák hajlandóak mangalica állomány tartására, hiszen a hasonló őshonos magyar állatok mellett

(szürke marha, racka juh stb.) a mangalica is kuriózumnak számít a szállóvendégek számára.

Ezek a piaci szereplők tehát a mangalicának nemcsak a húsárutermelő képességéből profitálnak, hanem annak „látványosságából” is. Éppen ezért az ilyen helyeken tökéletesen alkalmasak a mangalicának azon eredeti génekkal rendelkező egyedei, amelyek a hústermelés szigorú kritériumainak esetlegesen nem felelnek meg.

Bioélelmiszer – a jövő élelmiszere

Napjaink élelmiszer-fogyasztásában a bioélelmiszerek részesedése növekvő, a fogyasztók egyre jobban preferálják azokat a termékeket, amelyek mindenféle hozzáadott anyag nélkül készültek. A hagyományos állatfajták szerepe ezen a téren egyre jobban felértékelődik, hiszen genetikai felépítésük miatt alkalmasak arra, hogy biztonságos élelmiszerek készüljenek belőlük.

A mangalica adottságai lehetővé teszik, hogy tökéletes alapanyag készüljön belőle a bioélelmiszerekhez (Márai, 2004b), mivel ezen fajta nem veti meg, sőt kifejezetten kedveli az extenzív tartásmódot, ezért a természetes közegben felnevelt állatok sokkal nagyobb megbízhatóságot jelentenek élelmiszer-biztonság tekintetében, mint az intenzív viszonyok között tenyésztett társaik (Szabó, 2004). A mangalica nagyfokú ellenálló képessége lehetővé teszi akár a teljes gyógyszermentességet, ami a modern hússertések körében szinte elképzelhetetlen lenne. A sok zöldtakarmánnyal és az állatok legeltetészerű tartásmódja alatt saját maguk által megkeresett táplálékaival az állatok természetes hatóanyagok elfogyasztásával válnak rezisztensé a betegségekkel szemben, amit a kisebb egyedsűrűség csak tovább segít. Mindemellett a mangalica nem igényli a különböző hozamnövelő szereket, hormonkezeléseket, hiszen ha bár lassan is, de azért biztosan tudja produkálni a rá jellemző tömeggyarapodást (Rátky, 2006).

A mangalica SWOT analízise

S	W
<p>• Őshonos állapot. A mangalica mint fajta a történelmi Magyarország területén alakult ki, így a Kárpát-medence adottságaihoz a lehető legnagyobb mértékben képes alkalmazkodni.</p> <p>• Világhírnév. Az egyetlen olyan sertésfajtánk, amely a történelem folyamán világhírre váltott szert, ezáltal a mangalica név még mindig jól cseng külföldön is.</p> <p>• Kiváló minőségű hús. A hús zsíradékkal finoman átszórt, ezért elkészítve lédús és porhanyós marad. Ebből kifolyólag tökéletesen alkalmas első osztályú ételek (pl. steak) elkészítésére, valamint a világhírű spanyol serrano sonkának is tökéletes alapanyaga.</p> <p>• Igénytelenség. A mangalica sokkal kevésbé kényes a tartásmódra, s a takarmánnyal szemben is sokkal alacsonyabb igényei vannak, mint a modern, keresztezett sertéseknek.</p> <p>• Nagyobb ellenálló képesség. A betegségekkel szemben kevésbé fogékony, ezáltal kevésbé győgszerre van szüksége. Emellett pedig a stressztűrő képessége is átlagon felüli.</p> <p>• Más a zsírfaja. A mangalica zsírfaja laboratóriumilag bizonyítottan más, mint a hússertések zsíradéka. Nagyobb mértékben tartalmaz olyan koleszterint, amelynek jótékony hatása van az emberi szervezetre.</p>	<p>• Alacsony szaporaság. A mangalica egy-egy fiálakor csak 5-6 utódot hoz világra, így szaporasága még sem közelíti a modern fajták 10 malac feletti átlagát.</p> <p>• Rossz takarmányértékesítő képesség. Egyes esetekben a mangalicának majdnem kétszer annyi takarmány szükséges egy kilogramm élőtömeg előállításához, mint az intenzív tartású fajtáknak.</p> <p>• Lassú növekedés. A fajta jellemző optimális vágótömeget több mint egy év alatt éri el, szemben egyes fajok 6 hónapos tenyésztési idejével.</p> <p>• Nem kedveli az intenzív tartást. A mangalica biológiai adottságaiból adódóan nem kedveli a nagyüzemi tartásmódot, illetve ilyen körülmények között nem lehet kihatásnálni a fajta előnyös tulajdonságait.</p> <p>• Túlságosan zsíros állapot. A testtömegének akár 60-70%-át is kiteheti a fehérruk aránya, ilyen mennyiségű zsíradékot pedig a modern táplálkozási szokások mellett nem lehet gazdaságosan értékesíteni.</p> <p>• A prémiumtermékre itthon még nincs kereslet. A mangalicából készült prémiumtermékeknek itthon még elenyésző a kereslete. A fajta hosszú távú sikeréhez elengedhetetlen a stabil és széles körű magyarországi fogyasztói bázis is.</p>
O	T
<p>• Prémiumtermékek. A mangalica kiváló húsból olyan extra minőségű termékeket lehet készíteni, melyek jóval az átlagos piaci ár felett értékesíthetők. Ezen árak pedig igen csak közkedveltek Európa nyugati felén, de akár a Távol-Keleten is, jelentős exportpiacot eredményezve ezáltal.</p> <p>• Biotermékek. Az állat tartásmódja lehetővé teszi mindennemű nem természetes táplálékkiegészítő és győgszer mellőzését, így pedig tökéletes alapanyagot biztosít biotermékek előállításához.</p> <p>• Állatbarát tartásmód. Az egyre szigorodó állatvédelmi törvényeknek és EU-s előírásoknak teljes mértékben megfelel az a tartásmód, amelyet a mangalica a leginkább kedvel.</p> <p>• Zöldtakarmány-értékesítés. Bár a mangalica takarmányértékesítő képessége messze átlagon aluli, nem veti meg a zöldtakarmányokat. Ezen olcsóbb komponens pedig részben ellensúlyozni tudja a takarmányozás költségvonzatát.</p> <p>• Törzskönyvezés. A Mangalicatenyésztők Országos Egyesülete által (újra) beindított törzskönyvezési folyamat eredményeként elérhető, hogy ellenőrzött és homogén minőségű tenyészállomány jöjjön létre Magyarországon.</p> <p>• Mangalica termékcsaládok. Egyre több húszem termékpallettáján tűnnek fel a mangalicából készült termékek.</p> <p>• Marketing és PR. Következetes és hatékony marketingstratégiával el lehet érni, hogy a széles vásárlóközönség számára is ismertek legyenek a mangalica termékek. Jó példa erre a közelmúltban újjá indított, évenként megrendezett Mangalica Fesztivál sikere is.</p> <p>• Falusi turizmus. A mangalica elengedhetetlen része a vidéki Magyarországnak, így ezen állapotok tartása hozzáadott értéket jelenthet az itteni vendéglátásban, hiszen a vendégek hajlandóak többet fizetni, ha láthatják eredeti környezetükben őket, illetve ha elfogyasztják a belőlük készült ételeket is.</p>	<p>• Monopolisztikus felvásárlói piac. A mangalica újjászülését elsősorban annak köszönheti, hogy a spanyol kereslet az értékesebb részeket (sonka és karaj) prémiumáron vásárolja fel. Ez az értékesítési csatoma azonban egyszerűen elpiros, a Jamones Segovia S.A. vállalat az Olmos és Toth Kft.-n keresztül egyszerűen elpiros felvásárlói piacot teremtettek, amely hosszú távon jelentős gazdasági kockázatot is jelenthet az iparág számára.</p> <p>• Disznóhús fogyasztásának háttérbe szorítása. Magyarországon a megfordult a tendencia, s innáron a baromfitermékek a legkeresettebb húsfélék. A sertéságotot sújtó negatív tendencia pedig élesen érintheti a mangalicát, hiszen mangalica termékeket is elsősorban azok vásárolnak, akik a sertéshúst fogyasztják.</p> <p>• Fogyasztói bizalmatlanság. Veszélyt jelenthet az a fogyasztói berögződés, amely a mangalicából készült termékek túlzottan zsíros volta miatt, ezek egészségre ártalmas hatására hivatkozva inkább nem vásárolnak ilyen terméket. Mindemellett pedig a mangalica termékek magasabb árfekvése miatt az alacsonyabb jövedelműek az olcsóbb sertéshússok iránt érdeklődnek inkább.</p> <p>• Tévhitek káros hatása. A közelmúltban a mangalicával kapcsolatban elterjedt tévhitek (pl. nem tartalmaz koleszterint) cáfolata negatívan üthet vissza a fogyasztóknál, hiszen ha elvesztik a bizalmukat a termékkel kapcsolatban, akkor nyilvánvalóan nem is fogják vásárolni azokat.</p> <p>• Vervonalak lerontása. Ha a mangalica versenyképességét növelendő bevett szokásná válik a tulajdonságok különböző fajtákkal való keresztezéssel történő javítása, akkor fennáll annak a veszélye, hogy ha mindez ellenőrizetlen keretek között zajlik, akkor elvesznek azok a mai mangalica vérvonalak, amelyeket már amúgy is csak a csodával határos módon sikerült megmenteni.</p>

FORRÁSMUNKÁK JEGYZÉKE

- (1) Alimarket (2010): Informe annual 2009 – alimentación percedera. – (2) Bodó I. (2000): Eleven örökség. Régi magyar háziállatok. Bp. Kiadó – (3) Egri S. (2002): Élen az agráriumban. Szolnok Kiadó Nagyalföld K. – (4) Ender, K. (2002): Mangalica sertések hús- és zsírtartalmának vizsgálata laboratóriumban. A Hús. 12. 4. 204-207. pp. – (5) Gundel J. (2004): Egy napjainkban tipikus sertésfajta és a mangalica összehasonlító hizlalása. Őstermelő. 8. 6. 82-84. pp. – (6) Gundel J. (2006a): A mangalica húsmínősége és táplálkozási jelentősége. Állattenyésztés és Takarmányozás. 55. 3. 263-275. pp. – (7) Gundel J. (2006b): A takarmányozás hatása magyar nagyfehér x magyar lapály és szőke mangalica sertések hizlalási teljesítményére. 2. közlemény: Takarmányozás hatása az eltérő élősúlyban vágott sertések zsírjának zsírsav-összetételére. Állattenyésztés és Takarmányozás. 55. 1. 73-90. pp. – (8) Halmy L. (2006): Elvárásaink a mangalica élelmiszer termékektől. Állattenyésztés és Takarmányozás. 55. 3. 289-291. pp. – (9) Kovács J. (2006): A mangalica fajta múltja, szerepe Magyarország XIX. és XX. századi állattenyésztésében. Állattenyésztés és Takarmányozás. 55. 3. 195-202. pp. – (10) Lugasi A. (2006): A mangalica húsmínősége és táplálkozási jelentősége. Állattenyésztés és Takarmányozás. 55. 3. 263-276. pp. – (11) Márai G. (2004a): A magyar mangalica fajtái, értékelésük. Biokultúra. 15. 1. 12-13. pp. – (12) Márai G. (2004b): A biosertéstartás stratégiája és a mangalica értékelése (I). Biokultúra. 14. 3. 17-18. pp. – (13) Radnóczy L. (2002): A mangalica fajta kialakulása és értékei. Debrecen Kiadó Debreceni Egyetem Agrártud. Centr. – (14) Rátky J. (2006): Biotechnológiai és szaporodás-élettani jellegzetességek a mangalica szaporításban a kutatási tapasztalatok alapján. Állattenyésztés és Takarmányozás. 55. 3 233-246. pp. – (15) Szabó P. (2002): A mangalica története, tenyésztési- és termelési eredményei. Debrecen Kiadó Debreceni Egyetem Agrártudományi Centrum Mezőgazdaságtud. Kar – (16) Szabó P. (2003): Mangalica törzskönyv. Debrecen Mangalicatenyésztők Orsz. Egyes. – (17) Szabó P. (2004): Természetes alapokon. Magyar Mezőgazdaság. 59. 20. 20-21. pp. – (18) Szabó P. (2006): A mangalica és más genotípusú sertések zsírszöveteinek zsírsav összetétele. Állattenyésztés és Takarmányozás. 55. 3. 293-311. pp. – (19) Török Á. (2009): A mangalica reneszánsza. Egy őshonos magyar sertésfajta helye a modern világban. BCE TDK dolgozat. – (20) Zelenák L. (2006a): Húskészítmények mangalicából. Állattenyésztés és Takarmányozás. 55. 3. 277-287. pp. – (21) Zelenák L. (2006b): Húskészítmények mangalicahúsból. A Hús. 16. 1. 20-24. pp.

TARTALOM

TANULMÁNY

<i>Kassai Zsuzsanna – Ritter Krisztián: Helyi vidékfejlesztési programok a hátrányos helyzetű vidéki kistérségekben</i>	337
<i>Varga Eszter: Civil szervezetek szerepe a vidékfejlesztésben</i>	347
<i>Harangi-Rákos Mónika – Szabó Gábor: A mezőgazdasági szervezetek gazdálkodásának vizsgálata a 2002–2009 közötti időszakban</i>	358
<i>Lehota József – Szabó Zoltán – Lehota Zsuzsanna: Az integrált növényvédelem és gyümölcsstermelés magyarországi bevezetésére, valamint elterjesztésére ható gazdasági tényezők</i>	367
<i>Pogány Éva – Sebesy Zsanett – Teschner Gergely – Troján Szabolcs: A tejtermelés költségei és bevételei a nyugat-dunántúli társas vállalkozásokban</i>	378
<i>Panyor Ágota: Gyógynövény-fogyasztási szokások vizsgálata</i>	387
<i>Vasvári Mária – Dávid Lóránt – Szabó Szilárd: A területhasználat néhány változása és következményei a Tisza-tónál</i>	395

SZEMLE

<i>Mihók Zsolt: A vidéket szolgáló Agrárgazdasági Kutató Intézet</i>	407
<i>Mészáros Sándor: Szabó G. Gábor: Szövetkezetek az élelmiszer-gazdaságban</i>	409
<i>Török Áron: Spanyolul tanul a magyar mangalica!</i>	412
<i>Hajduné Borsos Adrienne: Innováció a javából: a dohányzásról leszoktató cigaretta</i>	421
<i>Fodor Mónika – Gyenge Balázs – Horváth Ágnes: A munkahelyi étkezés hazai fogyasztói piacának vizsgálata</i>	427

KRÓNIKA

<i>Varga Zsuzsanna: Emlékezés Mádl Ferencre</i>	435
---	-----

A régiók neveinek helyes írásmódjáról	366
Tudnivalók a gazdálkodásban megjelentetésre készülő kéziratokról	386
Telefonszám-változás!	426
Summary	438
Contents.....	443